ELABORACIÓN	REVISIÓN	APROBACIÓN

ESPECIFICACIÓN DE SALCHICHAS COCIDAS HOT DOG

MODIFICACIONES RESPECTO A LA EDICIÓN ANTERIOR
-

1.- OBJETO

Definir las características que tienen las Salchichas HOT DOG fabricadas por ROGUSA.

2.- DESCRIPCIÓN

2.1.- Denominación: Salchichas cocidas Hot Dog .

2.2.- Ingredientes:

Carne separada mecánicamente de pollo y de pavo, agua, fécula de patata, sal, jarabe de glucosa, estabilizantes E-450, E-451, especias, antioxidantes E-316, E-331, aroma, conservadores E-262ii, E-471 y E-250, corrector de la acidez E-270, aroma de humo y colorante E-120.

2.3.- Envase y Embalaje:

Peso neto	Tipo plástico	Unidades/caja	Código Barras Unidad	Código Barras Caja
800 g ± 15 g	poliester saranizado, polietileno con EVA	4 u/c	8411713229060	28411713229064

8 unidades de 100 g aproximadamente de 19 cm de largo y 25 mm de diametro.
El peso por exceso puede superar la tolerancia.

2.4.- Etiquetado:

Envase:

- Consumir preferentemente antes del/lote:
- Consérvese de 0º a + 4ºC.
- Denominación del producto y fotografía.
- Ingredientes.
- Marca y dirección.
- Número de registro sanitario: 10.06770/M.

- Peso neto.
- Código de barras.
- Punto verde
-.Sin gluten
-.Una vez abierto consumir en 48 horas
- Modo de empleo:- Consumir tras un cocinado completo.

- Información nutricional media por 100 g

Valor energético:	720,8 kJ (166,8 Kcal)
Grasas/lípidos:	11,2 g
De los cuales ácidoc grasos saturados:	4,8 g
Hidratos de carbono:	4 g
De los cuales azúcares:	1,1 g
Proteínas:	12,5 g
Sal:	1,5 g

Embalaje:

- Código de barras
- Denominación producto
- Unidades por caja-Formato
- Peso neto
- Fecha de consumo preferente y lote.
-.Producto para consumir tras un cocinado completo
- Dirección
- Nota "Atención: para su perfecta conservación la temperatura a mantener es de: 0º a +4ºC
-.Logotipo de ROGUSA en dos laterales
- Número de Registro Sanitario: 10.06770/M
-.Leyenda; Especialistas en precocinados"
-.Leyenda;"Producto envasado en plàstico al vacìo.Precaución al abrir con cuchilla.
-.Atención: producto frágil

2.5.- Condiciones de almacenamiento:

Conservar refrigerado entre 0 y 4ºC.

2.6.- Características:

Parámetro	Valor Aceptable
Humedad	Máx 76 %
Grasa	Máx 14 %
Proteínas	Mín 10 %
Escherichia Coli	Ausencia ufc/g
Salmonella-Shigella	Ausencia /25 g
Staphylococcus Aureus	Max 1 x 10^2 ufc/g

2.7.-Fecha de Caducidad:

1 meses a partir de la fecha de envasado.Producto pasteurizado.

2.8.- Legislación aplicable:

- Reglamento 853/2004.

2.9.-Destino del producto.

A todos los consumidores inluídos celiacos